

L a m p o c o y

Flüchtlingsströme
vor Ort vermeiden

UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
FAIR & DIREKT GEHANDELT



Liebe Kaffee Freunde,

wer zuhause keine Hoffnung hat, flieht in ein anderes Land. Wir erleben das gerade hautnah.

Aktuell sind die Kaffeepreise halb so hoch, wie noch vor zwölf Monaten. In Guatemala beginnt wieder die Zeit des Hungers. Vor allem die Söhne der Kaffeebauern denken jetzt wieder darüber nach, ihrem schweren Schicksal zu entfliehen und in einem der reichen Länder des Nordens ihr Glück zu versuchen.

Wenn wir den Menschen helfen wollen, in der Heimat zu bleiben, müssen wir alles tun, damit sie die Hoffnung auf eine bessere Zukunft zuhause nicht verlieren. Dazu kann auch gehören, dass wir für guten Kaffee einen angemessenen Preis zahlen. Damit sollten wir anfangen.

Herzlichen Gruß vom Grossensee,

Ihr Dethlev Cordts

Weltmarktpreise zwingen zur Flucht

2,38 Euro pro Kilogramm das ist der Preis für Grünen Rohkaffee an der New Yorker Börse im Spätsommer 2015. Dieser Preis ist eine Schande!

Händler reiben sich jetzt die Hände. Sie können billig einkaufen und auf steigende Preise wetten. Die Supermärkte können trotz schwachen Euros ihre Kaffee-Lockangebote machen und viele viele Endverbraucher freuen sich über den preisgünstigen Kaffee. Sie wissen es nicht:

Es ist Hunger-Kaffee, der Flüchtlinge produziert!

**IN DEN HÜTTEN DER
KLEINBAUERN WIRD
GEHUNGERT, WENN
DIE KAFFEEPREISE
IM KELLER SIND.**

Für die Kaffeebauern in den Anbauländern bedeutet dieser Weltmarktpreis, dass sie nicht einmal die Produktionskosten decken können, die z.B. bei uns in Lampocoy bei € 2,75 pro Kilogramm liegen. Mit jedem Kilogramm Kaffee, das die Bauern produzieren, verlieren sie derzeit also knapp einen halben Euro.



Resignation, Angst, Hoffnungslosigkeit

In Lampocoy, wie in ganz Guatemala sind die Bauern durch Jahrzehnte leidvoller Erfahrungen auf diese Schwankungen eingestellt. Sie bauen grundsätzlich neben Kaffee auch Bananen, Bohnen und Mais an. Das wird ihnen jetzt mal

wieder das Leben retten - auf niedrigstem Niveau, denn Geld für Medikamente und Kleidung wird es erst im Frühjahr 2017 wieder geben..... sofern die Preise sich erholen.

Vor allem die jungen Männer denken jetzt wieder verstärkt darüber nach, das Land zu verlassen und in die USA zu fliehen. Der mögliche Tod in der Wüste schreckt sie immer weniger.

Mit unserer Politik, die Preise unbeirrbar auf einem Niveau zu halten, das den Bauern ein Leben in Würde ermöglicht, sichern wir derzeit 42 Familien mit über 400 Menschen das tägliche Essen und ein Leben mit ein bisschen Würde. Mit unserem Kaffeeprojekt geben wir ihnen Hoffnung auf eine bessere Zukunft. Dafür ist unser Kaffee teurer als andere Ware.

Manuel (Bild unten) ist erst 8 Jahre alt. Seine Eltern sind Wanderarbeiter. Zur Schule gehen kann er nicht, weil sein Papa dafür kein Geld hat. Zwischen November und Februar verdingt sich die ganze Familie auf den großen Kaffeeplantagen Guatemalas als Pflücker. Manuel und sein vier Geschwister müssen mithelfen, nur seine kleine Schwester Juanita wird von der Mutter noch auf dem Rücken getragen. Damit die Familie überleben kann, arbeiten sie alle 12 Stunden am Tag und manchmal muss Manuel auch die schweren Säcke mit den nassen Kaffeeirschen zur Waage tragen.

Manuel will, wenn er groß ist, in das Land gehen, wo die Reichen leben. Dort, so sagt er uns, gibt es jeden Tag etwas zu essen und man kann zur Schule gehen und lesen lernen.



Manuel könnte zum Flüchtling werden, wenn er in Guatemala keine Zukunft hat

Wir bekämpfen das Elend mit unseren guten Preisen. Die Menschen von Lampocoy haben wieder Hoffnung. Auch die Spendengelder tragen dazu bei, die größte Not zu lindern, in den Schulen, in den Gesundheitsposten, in den Familien. Aber die Armut in der ganzen Region ist sehr groß. Wir allein können dieses chronische Desaster schwerlich beseitigen.

Helfen Sie mit! Mit jeder Tasse Kaffee, mit jedem Espresso aus dem Projekt Lampocoy wird eine kleine Gute Tat vollbracht, die direkt dazu beiträgt, das Elend der Bauern und ihrer Familien abzumildern und ihnen wieder Hoffnung zu geben.

Dabei kostet eine Tasse unseres Gourmet-Kaffees nur ganze 2 Cent mehr.



Nur 2 Eurocent teurer als der Hungerkaffee in den Supermärkten - eine Tasse Lampocoy grand cru



Verlesen, sortieren, sieben, waschen

Wie unser Gourmet-Kaffee acht Mal veredelt wird

Alle Röster und Endverbraucher wünschen sich ein gleichmäßiges und ruhiges Bohnenbild mit gleich großen und gleich farbigen Kaffeebohnen. Das ist ein wichtiges Qualitätsmerkmal, das schon auf den ersten Blick sehr viel aussagt über eine sorgsame Behandlung des Kaffees auf dem Weg vom Produzenten zum Gourmet.

Aber leider gleicht keine Bohne der anderen. Aussehen, Größe und Qualität schwanken immer ein bisschen. Und das nicht nur von Jahr zu Jahr sondern auch im gleichen Erntejahr, vom gleichen Acker, vom gleichen Strauch, ja sogar vom gleichen Zweig! Jede einzelne Bohne ist ein echtes Individuum. Neben den gesunden, wohlschmeckenden und reifen, normal ausgebildeten Kaffeebohnen gibt es immer auch unreif geerntete Ware, Perlbohnen und jede Menge Missbildungen, Bruchbohnen und Symptome von Krankheiten und Parasitenbefall.



Erste Selektion: bei der Ernte - nur reife und rote Kirschen sind gut für uns

Bevor wir unseren Kunden Kaffee liefern, müssen alle kranken, unreifen und missgebildeten Bohnen aussortiert

werden. Das ist nicht ganz einfach, denn es gilt, viele Milliarden Bohnen einzeln zu begutachten und zu selektieren: nach Größe, Farbe und Dichte. Das ist sehr arbeitsaufwendig und vielen Kaffeetrinkern ist es nicht bewusst, wie viele Male jede einzelne Bohne geprüft und begutachtet wird.

Es beginnt bei der Ernte: Unreife, faule, vertrocknete, kranke oder von Parasiten befallene Kirschen sollen gar nicht erst gepflückt werden. Die Kaffeebauern in Lampocoy haben die strikte Anweisung, nur

gesunde reife und rote Kirschen für uns zu pflücken. Das wird beim Wareneingang geprüft und dafür gibt es dann einen besseren Preis.



Zweite Selektion: was oben schwimmt, ist zweite Wahl

Beim Pflücken des Kaffees findet also schon die erste Selektion statt.

Die zweite Selektion findet im Beneficio statt, der Aufbereitungsanlage. Der Lampocoy *grand cru* wird nass aufbereitet und das bedeutet, dass eine ganze Reihe von Selektionsmassnahmen fast automatisch erfolgen können, im fließenden Wasser.

Kranke, faule, hohle und unreife Kaffeekirschen haben eine etwas geringere Dichte. Sie schwimmen oben. Das machen wir uns zu Nutze und lassen nur diejenigen Kirschen zum weiteren Prozess durch, die sich am Boden eines mit Wasser gefüllten Kessels ansammeln. Der Rest, der oben schwimmt, ist minderwertig und geht auf den nationalen Markt, aber nicht in den Export nach Europa.

Anschließend wird der Kaffee einer zweiten Dichteprüfung unterzogen. Er kommt in ein Sieb, das in einem Wasserbecken rotiert. Die schwereren Bohnen sinken wieder nach unten durch das Sieb, die leichteren schwimmen oben und werden abgeschöpft.



Dritte Selektion: das rotierende Sieb

Nach dem Entpulpen und der Fermentation wird der Kaffee gewaschen. Man nennt ihn jetzt Pergamino, denn die Bohne wird noch von der harten Pergamenthaut geschützt.

In den gewundenen, langen und schmalen Kanälen strömt der Pergamino mit dem Wasser bergab. Vor einem Wehr aus Holzstäbchen setzen sich die schwereren Bohnen am Boden ab, während es die leichteren schaffen, das Hindernis zu überspringen. Drittes Examen auf die Dichte...

Anschließend wird der Pergamino getrocknet und dann geschält. Jetzt kommen endlich die grünen Bohnen des Rohkaffees zum Vorschein und wahrscheinlich haben die jetzt schon fast alle eine gleichmäßige Färbung.



Vierte Selektion: was oben schwimmt ist 2. Wahl



Fünfte Selektion: ein mehrstufiges Sieb

ganz Reihe von Sieben, dann hat man später verschiedene Fraktionen gleich großer Bohnen.

Gleich anschließend geht es auf den Gravitationsrüttler, eine vibrierende Platte, so groß wie ein Tisch, die etwas schräg

Es folgt das 5. Examen: Größe. Sollen die Bohnen später gleichmäßig rösten, müssen sie auch gleich groß sein. Sonst verbrennen die kleinen Bohnen und die größeren sind noch nicht fertig. Für dieses Examen nimmt man ein Sieb, besser gesagt, eine



Sechste Selektion: Der Gravitationsrüttler

steht. Unten sammeln sich schwere Teilchen: Steine, Betonreste vom Trockenplatz und Metallstücke - 6. Examen bestanden.

Jetzt haben wir gleich große und gleich schwere Bohnen, die sich aber noch in der Farbe unterscheiden können. Es muss also noch einmal selektiert werden. Diesmal geschieht es in einem hochmodernen optischen Verfahren mit einer Maschine, die jede einzelne Bohne prüft und Fehlfarben aussortiert oder es wird von Hand gemacht.



Siebte Selektion: Optische Prüfung mit dem Laser



Die Optische Prüfung kann auch von Hand gemacht werden

Was in den Sack gefüllt wird und dann in den Export nach Europa geht, sind fast identisch große, gleichfarbige grüne Kaffeebohnen.

Nach dem Rösten wird der Kaffee in einer achten Selektion von möglicherweise durchgerutschten Steinen befreit. Ganz genaue Röster unterziehen die Bohnen anschließend noch einer weiteren Handverlesung.

Und dann hat der Endverbraucher endlich das Wort und wählt aus dem breiten Angebot von Kaffees aus aller Welt seine Lieblingsbohnen aus.



K a f f e e r e i s e

Unsere nächste Kaffeereise findet statt vom 23. bis 30 Januar 2015 und es gibt noch ein paar Plätze.



Trauen Sie sich ins wilde Kaffeeland. Es ist ein phantastisches Abenteuer und wir bringen Sie sicher wieder nach Hause!



S p e n d e n

Hans Schönenberger von Caffé Cervino in Naters/Schweiz und seine Kunden haben € 1.300,- für den Abschluss der Bauarbeiten an der Schulküche von Taguayni gespendet - Danke.

In drei Wochen fliege ich selber wieder nach Guatemala und werde dann im weiteren Verlauf des Winters ausführlich aus Taguayni berichten und an dieser Stelle aktuelle Fotos veröffentlichen. Auch die Rechnungen und Belege über die eingekauften Baumaterialien werden dann online gestellt, um die Verwendung der Spendengelder transparent zu machen.

Die Schule in Capucalito hat schon angefragt, ob wir ihnen nicht auch helfen können. Wir tun alles, was wir können, um neben dem Kaffeeprojekt auch alle Spendengelder sinnvoll und zum Nutzen der Menschen einzusetzen.

Spendenkonto:

Dethlev Cordts
Haspa Hamburg
DE23 2005 0550 1244 1255 95
BIC:HASPDEHHXXX

Stichwort:

Spende für Lampocoy



Der direkt gehandelte Lagenkaffee *aus* unserem Projekt kann bezogen werden über

CTS Coffee Trading Stahl GmbH

Email: info@kaffeestahl.de

Fon: 040/65794803

Weitere Informationen: www.cafecita.eu,

V.i.S.d.P. - Cafecita Corp.